

DERWENT-ACC-NO: 1990-040645

DERWENT-WEEK: 199006

COPYRIGHT 2007 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Hamburger steak obtd. from shiitake mushroom -  
by mixing and kneading mushroom, minced meat, egg,  
seasoning and bread crumb

PATENT-ASSIGNEE: NAKASONE K[NAKAI]

PRIORITY-DATA: 1988JP-0147199 (June 15, 1988)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
JP 01317365 A	December 22, 1989	N/A
003 N/A		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
APPL-DATE		
JP 01317365A	N/A	1988JP-0147199
June 15, 1988		

INT-CL (IPC): A23L001/21

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 01317365A

BASIC-ABSTRACT:

Pieces of shiitake mushrooms, minced meat, eggs, seasonings and bread crumb are mixed and kneaded together and the mixt. is divided into several pieces in suitable forms.

USE - By frying the pieces in hot oil, a new sort of hamburger steak with good taste and flavour of mushrooms can be obtd.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: HAMBURGER STEAK OBTAIN SHIITAKE MUSHROOM MIX KNEAD MUSHROOM MINCE

MEAT EGG SEASON BREAD CRUMB

DERWENT-CLASS: D12 D13

CPI-CODES: D02-A03E; D03-H01;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1990-017819

## ⑫ 公開特許公報(A)

平1-317365

⑤ Int. Cl.<sup>4</sup>A 23 L 1/212  
1/31

識別記号

1 0 1

庁内整理番号

8828-4B  
Z-7803-4B

④ 公開 平成1年(1989)12月22日

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全3頁)

⑥ 発明の名称 シイタケハンバーグステーキ

② 特 願 昭63-147199

② 出 願 昭63(1988)6月15日

⑦ 発 明 者 仲 宗 根 玄 信 沖縄県宮古郡伊良部町字国仲634-2

⑦ 出 願 人 仲 宗 根 克 治 東京都大田区東糀谷4-1-15

⑦ 代 理 人 弁理士 小原 二郎 外1名

## 明 細 書

## 1. 発明の名称

シイタケハンバーグステーキ

## 2. 特許請求の範囲

- (1) 椎茸の傘部分約40～45重量部、および茎部分約20～25重量部、挽肉約10～20重量部、卵10重量部、ならびに適量の混合調味料、およびパン粉からなるシイタケハンバーグステーキ。
- (2) 水煮した後粉砕もしくは細断した椎茸の傘部分および茎部分を混合し、前記混合物に対して挽肉、鶏卵、および混合調味料を加えて混練し、混練物にパン粉を加えて稠度および保形性を調整し、次いで型に入れて整形および蒸煮した後、真空包装することを特徴とするシイタケハンバーグステーキの製造方法。

## 3. 発明の詳細な説明

## (産業上の利用分野)

本発明はハンバーグステーキに係り、特に椎茸を主原料としたハンバーグステーキおよびその製造方法に関する。

## (産業上の利用分野)

椎茸は古くから日本全土にわたって栽培され、その生産量は年々増加し、今や国内需要を遥かにオーバーした過剰生産状態にある。

そのために椎茸栽培農家は価格の低迷によって採算がとれず極めてきびしい経営状況にある。しかも椎茸栽培は冷細資本による個人業者が多いために生産と販売が分業して行われているために、生産農家にとっては栽培技術の改善が進まず、一方の販売面においても、新食品の開発による販路の拡大が図れず、旧態依然として、乾シイタケと生シイタケの2種類の商品を主にした販売しかやっていないのが現状である。

従って、椎茸業界の現状を打開し、栽培農家の経営の安定を図る為には、先ず椎茸を大量に利

用した新食品を開発して、販路の拡大を図ることが急務である。

(課題を解決するための手段)

前記従来技術の課題は、椎茸の傘部分約40～45重量部、および茎部分約20～25重量部、挽肉約10～20重量部、鶏卵10重量部、ならびに適量の調味料、およびパン粉からなるシタケハンバーグステーキを提供することによって解決される。

またかゝるシタケハンバーグステーキは水煮して、粉碎もしくは細断した椎茸の傘部分および茎部分を混合し、さらに前記混合物に対して挽肉、鶏卵および混合調味料を加えて混練し、混練物にパン粉を加えて稠度および保形性を調整し、次いで整形、蒸煮した後真空包装することによって得られる。

(作用)

本発明のシタケハンバーグステーキにおいては、主原料として用いられる椎茸が多量

25重量部とする。

傘部分の比率が45重量部以上になると、水分が増加して粘度が減少するためつなぎ用のパン粉や卵の量を増加せねばならず、味やコストの面で好ましくない。一方40重量部以下になると、傘部分の量と茎部分の量とのバランスが崩れて製品組織が粗くなり食感が落ちる。

一方、茎部分の量は前記傘部分の量とのバランスを考慮して決められるが、25重量部以上になると前記のように製品組織が粗くなり、つなぎ用のパン粉や卵の量を増加させねばならなくなる。また20重量部以下では茎部分を添加する一つの目的である肉様の食感が得られなくなり、歯ごたえのない製品となる。

挽肉および鶏卵の量はこれら椎茸の混入量によって適宜に定められる。

尚、本発明のハンバーグステーキは和風の風味と自然な感じを基調とするため色素、増量材は一切使用しない。

また製品は真空パックとして腐敗や変質を避

繊維、アデニンやグアニン等のタンパク質、呈味成分、多糖類等の含有分も高く添加される他の材料と併せて付加価値の高い機能食品もしくは健康食品となる。

従来のハンバーグステーキは肉を主体としこれに玉ねぎやスパイス等を加えた洋風の食品であってその販売対象も自ら若年層に偏る傾向があった。本発明によれば椎茸が主原料となり、その旨味を十分に生かした和風の製品が得られ、販路の範囲が高年齢層にまでも及ぶ。

特に本発明では従来食用に供されて来た椎茸の傘部分に加えて、硬くて食用に適しなかったため廃棄されていた茎部分を細断して用い、それによって椎茸の有効利用が企められると共に、本来のハンバーグに匹敵する食感が得られる。

尚、本発明においては、椎茸の混入量は日常用いられる挽肉の種類によっても多少異なり、かつ傘部分と茎部分との相対的なバランスによっても左右されるが、全製品100重量部を基準として傘部分を40～45重量部とし茎部分を20～

け、保存料は使用しない。

本発明のハンバーグステーキを製造する際には、傘部分および茎部分を予め沸騰した水中でゆでる。これは主として椎茸の組織を柔軟にして、呈味や栄養分を抽出しやすくするための処理であり、処理時間は傘部分では約2～3分間、茎部分では5分程度である。

処理後傘部分はミキサー等ですり潰してスラリー状態とし、製品賦形のための基質とすると共に椎茸の呈味成分が後述する混練時に製品全体に分散するようにする。

一方、傘部分より硬い茎部分は細切機等で2～5mm程度に細断されるが、これによって仕上がった製品のきめが適度に粗くなって従来の肉質ハンバーグ同様の歯触りが得られ、食感が向上する。

次いで通常のように生の挽肉を鶏卵および調味料等と共にミキサーで均一混合し、さらに別の容器内で十分に混練する。挽肉の量は椎茸の量との相対的な関係で決められるが、全体に対して約10～20重量部とすることが好ましい。鶏卵は

製品の味にまろやかさを与え、かつ一種のつなぎとしても作用するが、その使用量は約10重量部である。

混合調味料としては、塩、砂糖、みりん、だしの素、味の素等が適宜に用いられる。

混練が終わったら、製品のつなぎおよび保形のため適宜な稠度、固さになるまでパン粉を入れてさらに練り約30～200g程度の単位で型に入れて約30分間蒸煮する。

仕上りの製品は1～10個程度ずつ、適宜に分けて真空包装を施す。

#### 実 施 例

椎茸の傘部分4kgを十分に水洗して100℃の水中で2～3分間ゆでた後、水切りし、ミキサーで粉砕してスラリ状とした。一方、椎茸の茎部分2kgを同様に十分に水洗いして100℃の水中で5分間処理した後水切りし、細切機で平均約2～5mm程度に細断した後、傘部分のスラリと混合した。

約1.5kgの肉を生のも、挽肉として前記椎茸

の混合物と均一に練合せた。この混練物に対してミキサー中でさらに1kgの鶏卵と混合調味料（塩70g、砂糖200g、ミリン150g、味の素10g、イノシン酸ナトリウム40g、その他）を加えて十分に混練し、さらに適量のパン粉を加えて練上げた。

混練処理後、生地を約30～200gずつに分けて型に入れ、蒸器で約30分間蒸して仕上げた。

仕上り製品を1～10個ずつまとめてプラスチック容器に密閉して真空包装を行った。

従来の椎茸は傘部分から主としてなる乾シイタケと生シイタケであり、茎の部分はほとんど商品価値がなかった。一方、本発明では傘部分に加えて茎部分も利用されるために原料コストが極めて安くなり、又椎茸生産者には従来ほとんど廃棄処分されていた茎の部分について新たな用途が見出されたこととなる。

さらにこの発明による、シイタケハンバーグステーキは食物繊維を多量に含有しかつ固有の保

健効果示す椎茸を主原料とするために、より付加価値の高いすぐれた健康食品を得ることができる。更にこの食品は子供から大人に至るまで好まれ、極めて大衆性の高い商品であるため販路の拡大が期待される。

#### (発明の効果)

本発明によれば椎茸、特に従来利用価値のなかった椎茸の茎部分も主成分として用いることにより風味にすぐれたハンバーグステーキを安価なコストで製造することができる。

特許出願人 中 宗 根 克 治

代理人弁理士 小 原 二 郎

(ほか 1 名)